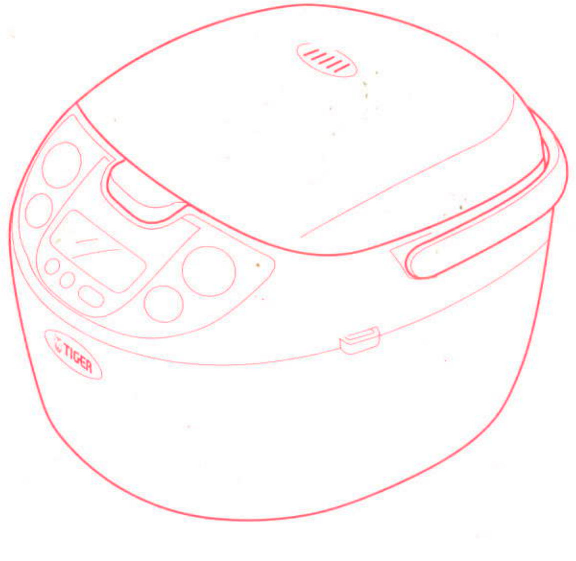
TIGER
タイガー魔法瓶

品番 **JAO-A型**

タイガー
マイコン炊飯ジャー
〈炊きたて®ミニ〉

取扱説明書〈保証書つき〉

このたびは、お買い上げまことにありがとうございます。
ご使用になる前に、この取扱説明書を最後までお読みください。
お読みになった後は、お使いになる方がいつでも見られるところに必ず保管してください。



日本国内100V専用
(交流100V以外の電源では使用できません)

もくじ

便利な機能の紹介 ………… 1
1 安全上のご注意 ………… 2
2 お使いになる前に ………… 5
- 各部のなまえとはたらき ………… 5
- キーとランプのなまえ ………… 6
- 付属品の確認 ………… 6
- 時刻の確認 ………… 6
- 各部の使いかた ………… 6

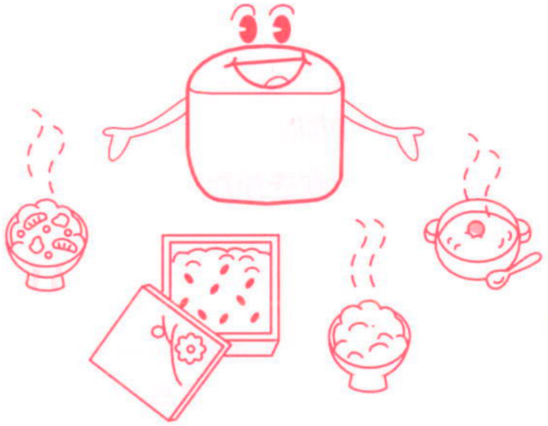
3 ごはんの炊きかた ………… 7
- ごはんを炊く前に ………… 7
- 白米・早炊き・炊込み・おこわ・おかゆの炊きかた ………… 9
- ごはんが炊きあがったら ………… 10
- 炊飯ジャーを使い終わったら ………… 10
- タイマー炊飯のしかた ………… 11

4 つやつや保温について ………… 13
5 再加熱のしかた ………… 14
6 お手入れのしかた ………… 15
7 現在時刻の合わせかた ………… 17
8 うまく炊けない?と思ったら ………… 18
9 故障かな?と思ったら ………… 19
メニューガイド ………… 21
停電があったとき ………… 24
仕様 ………… 24
炊飯時間の目安 ………… 25
消耗品について ………… 25
保証とサービスについて ………… 25
連絡先 ………… 26

便利な機能の紹介

通常の炊飯(白米・早炊き)の他に、「炊込み」「おこわ」「おかゆ」などの炊飯ができる

「メニュー」選択5種 〈9ページ〉



- 白米　白米を通常に炊飯するときに使用します。
- 早炊き　「白米」より、10～15分早く炊きあがります。
- 炊込み　おいしい炊込みごはんの炊飯ができます。
- おこわ　おいしいおこわの炊飯ができます。
- おかゆ　手軽におかゆを調理することができます。

炊きあがり時間が予約できる

タイマー炊飯 〈11・12ページ〉

炊きあがりの時刻が記憶できます。

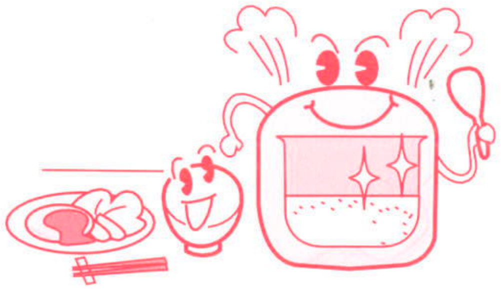
時間帯に合わせて最適の温度で保温する

つやつや保温 〈13ページ〉

朝食・昼食・夕食の時間帯は、食べごろの温度で保温します。それ以外の時間帯は、食べごろの温度よりも少し低めに保温し、ごはんの劣化を抑えます。

保温中のごはんを食べる前に加熱し、あつあつのごはんにする

再加熱 〈14ページ〉



1 安全上のご注意

ご使用前によくお読みの上、必ずお守りください。

※お使いになる人や他の人々への危害や損害を未然に防止するために必ずお守りください。
※本体に貼付しているご注意に関するシールは、はがさないでください。
※お読みになった後は、お使いになる方がいつでも見られるところに必ず保管してください。

注意事項は、誤った使いかたで生じる危害や損害の程度を、以下の表示で区分しています。

⚠警告
「死亡または重傷などを負う可能性が想定される」内容を示します。

⚠注意
「傷害を負う、または物的損害のみが発生する可能性が想定される」内容を示します。

絵表示の例

⃠ この絵表示は行為を「禁止」する内容です。

（分解禁止）

● この絵表示は行為を「強制」したり、「指示」したりする内容です。

（強制・指示）　（差し込みプラグを抜く）

⚠警告

交流100V以外では使用しない。
火災・感電の原因。

定格15A以上のコンセントを単独で使用する。
他の器具との併用により、分岐コンセント部が異常発熱して、発火するおそれ。

電源コードは、破損したまま使用しない。また、電源コードを傷つけない。
(加工する・無理に曲げる・高温部に近づける・引っ張る・ねじる・たばねる・重いものを載せる・挟み込むなど)
火災・感電の原因。

差し込みプラグにほこりが付着している場合は、よくふき取る。
火災の原因。

差し込みプラグは根元まで確実に差し込む。
感電・ショート・発煙・発火のおそれ。

差し込みプラグが傷んだり、コンセントの差し込みがゆるいときは使用しない。
感電・ショート・発火の原因。

ぬれた手で、差し込みプラグの抜き差しをしない。
感電やけがをするおそれ。

炊飯中は、絶対にふたを開けない。
やけどをするおそれ。

子供だけで使わせたり、幼児の手が届くところで使わない。
やけど・感電・けがをするおそれ。

1 安全上のご注意

⚠警告

水につけたり、水をかけたりしない。
ショート・感電のおそれ。

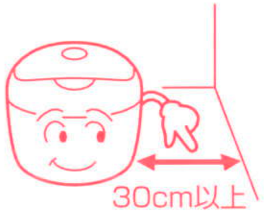
改造はしない。
修理技術者以外の人は分解したり、修理をしない。
火災・感電・けがの原因。

すき間にピンや針金などの金属物や、異物を入れない。
感電や異常動作によるけがのおそれ。

⚠注意

不安定な場所や、熱に弱い敷物の上では使用しない。
火災の原因。

壁や家具の近くでは使用しない。
蒸気や熱で、傷み・変色・変形の原因になるため、壁や家具からは30cm以上はなして使用すること。
キッチン用収納棚などを使用する際は、中に蒸気がこもらないように注意すること。



水のかかる所や、火気の近くでは使用しない。
感電や漏電・本体の変形や火災・故障の原因。

専用内なべ以外は使用しない。
過熱、異常動作の原因。

蒸気孔に手をふれない。
やけどをするおそれ。
特に乳幼児には、さわらせないように注意すること。

使用中や使用直後は、高温部にふれない。
やけどの原因。

使用時以外は、差し込みプラグをコンセントから抜く。
けがややけど、絶縁劣化による感電・漏電火災の原因。

必ず差し込みプラグを持って引き抜く。
感電やショートして発火するおそれ。

電源コードを巻き取るときは、差し込みプラグを持って行う。
電源コードが当たってけがをするおそれ。

⚠注意

お手入れは、本体が冷えてから。
高温部にふれることによるやけどのおそれ。

本体を持ち運ぶ際は、フックボタンにふれない。
ふたが開いてけがや、やけどをするおそれ。

お願い

●取り扱いはていねいに。
落としたり、強い衝撃を加えたりすると、けがや故障の原因になります。

●ふたを開けるときは、蒸気に注意する。
やけどのおそれがあります。

●タコ足配線はしない。
火災のおそれがあります。

●炊飯中は本体を移動しない。
やけどやふきこぼれの原因になります。

●丸洗いはしない。
本体を丸洗いしたり、本体内部や底部に水を入れたりしないでください。ショート・感電のおそれがあります。

末永くご使用いただくために、必ずお守りください

●こげついたごはんつぶ、米つぶなどは取り除く。
蒸気もれ・ふきこぼれ・故障やおいしく炊けない原因。

●炊飯中、本体にフキンなどをかけない。
本体やふたの変形・変色の原因。

●内なべをガス火にかけたり、電磁調理器などに使用しない。
故障の原因。

●しゃもじは、付属品か木製品を使用する。
内なべのフッ素加工面が傷ついたり、はがれたりする原因。

●内なべは、塩分や酢などによって腐食しやすいため、白米以外の保温はできるだけ避ける。

●内なべは、金属たわしやナイロンたわしなどで洗わない。
フッ素加工面が傷ついたり、はがれたりする原因。
お手入れは、スポンジなどやわらかいものを使用すること。

●内なべに食器類などを入れて、一緒に洗わない。

●泡立て器などで、お米を洗わない。
内なべに傷がついたり、お米が傷む原因。

●内なべが変形や腐食した場合は、お近くのタイガー製品販売店でお買い求めください。

2 お使いになる前に

説明マークについて

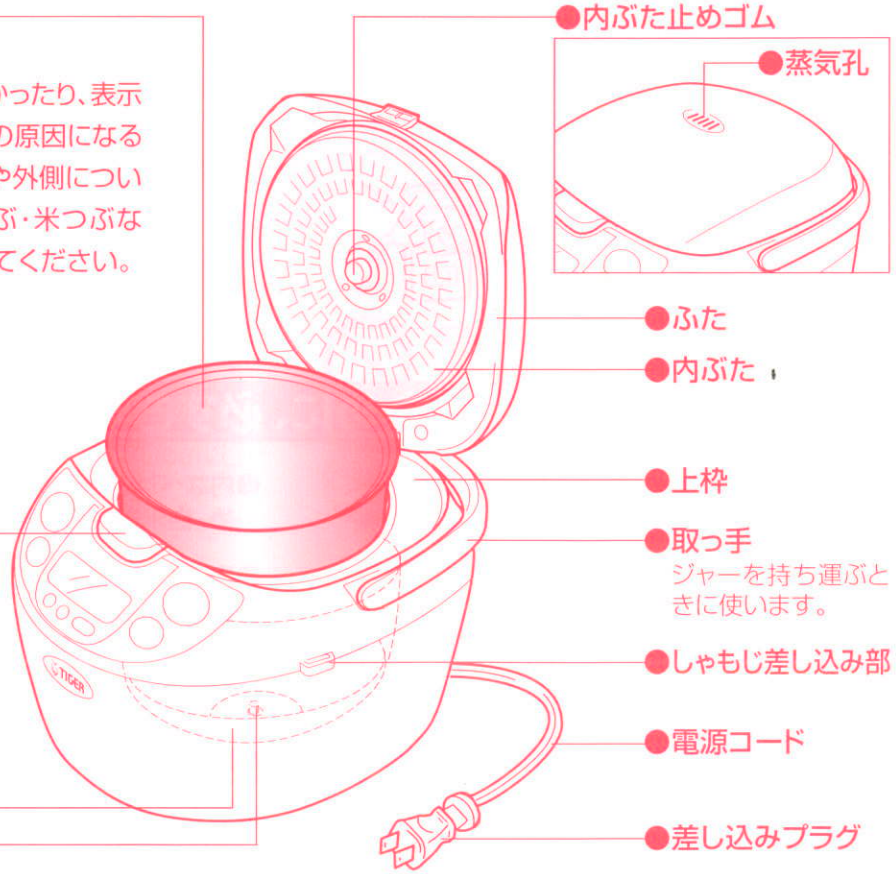
本文中に記載されている説明マークは、下記の意味があります。

お願い　ごはんをおいしく炊くためのポイントと、商品を末永くお使いいただくためのお願いを記載しています。

音　操作の確認音や、操作が適切でないときのお知らせ音、ヒーターやマイコンが作動する音などについてご説明しています。

※キーを押したときの作動音やお知らせ音は、文中や説明図に記載しています。

各部のなまえとはたらき

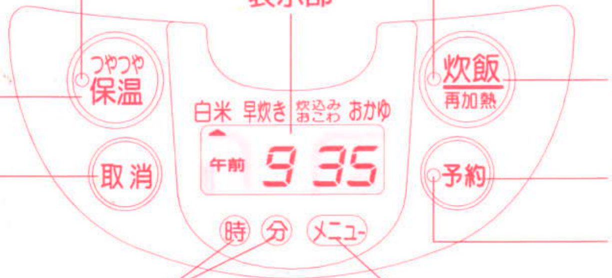


お願い　うまく炊飯できなかったり、表示部のくもりや故障の原因になるため、内なべの縁や外側についた水滴・ごはんつぶ・米つぶなどは必ずふき取ってください。

お願い　内なべをセットするときは、ごはんつぶや米つぶがついていないか確認してください。

※「リチウム電池」を内蔵していますので、差し込みプラグを抜いても、現在時刻や予約時刻を記憶し続けます。

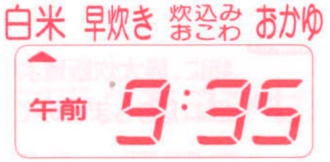
キーとランプのなまえ



付属品の確認

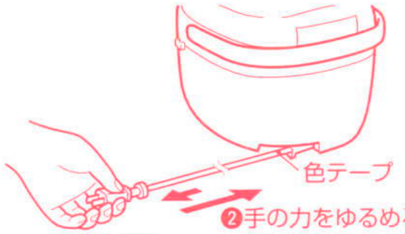
時刻の確認

出荷時に時刻を合わせてありますが、時刻が合っていないときは、現在時刻に合わせてください。
(P17参照)



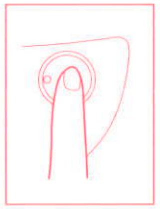
各部の使いかた

電源コードの収納のしかた



お願い
- ●色テープ以上は引き出さないでください。
- ●電源コードがねじれた場合は、ねじれを直してください。(ねじれていると、巻き込まれません。)

操作キーを押すとき



操作キーは、指の腹でしっかり押し、作動音(ピッ、ピーなど)を確認してください。

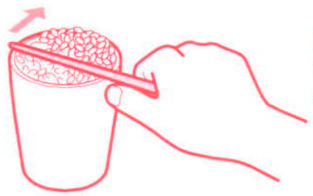
※ 取消 キーは、取り消し間違いを防ぐために、他のキーよりも長めに押さないと取り消されません。

音　内なべをセットしないで 炊飯/再加熱 メニュー つやつや保温 予約 キーを押すと、「ピピピピピピ………」とお知らせ音が鳴ります。

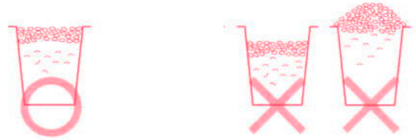
3 ごはんの炊きかた

ごはんを炊く前に

1 お米を計量して、内なべに入れる



正しい計量例　**間違った計量例**



お願い
指定の炊飯量（P24の仕様表参照）以外で炊くと、うまく炊けない場合があります。（1カップ=約1合）
特に、最大炊飯量より多く炊くとふきこぼれたりしますのでご注意ください。

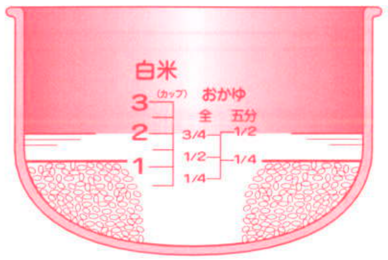
2 お米を手で洗う

内なべで洗米できます。

お願い
- 充分に洗米してください。
- お湯（35℃以上）で洗米しないでください。

3 内なべを水平に置き、目盛に合わせて水加減する

2カップの白米を炊く場合

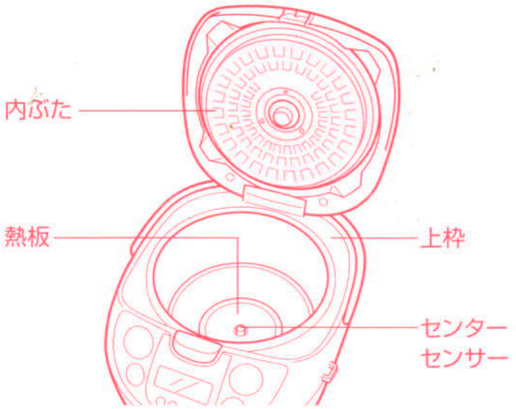


内なべ内側の目盛を「白米」の目盛2に合わせます。

お願い
- お湯（35℃以上）で水加減しないでください。
- 炊込みごはんは、「白米」の目盛に合わせて水加減してください。

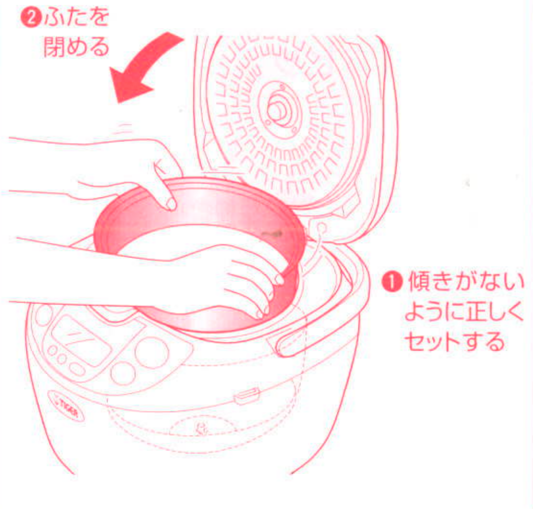
4 内なべの外側や縁についた水滴・米つぶなどをふき取る

5 本体の内側に、米つぶなどがついていないことを確認する



上図の箇所やパッキン類など、すべて確認してください。

6 内なべを本体にセットする



7 差し込みプラグをコンセントに差し込み、保温ランプの消灯を確認する

点灯している場合は、取消キーを押すと、保温ランプが消灯します。

白米・早炊き・炊込み・おこわ・おかゆの炊きかた

1 メニュー キーを押して、メニューを選択する

押すごとにメニューが順番に変わります。

2 炊飯/再加熱 キーを1回押す

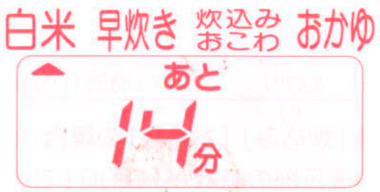
表示部の▲の点滅が止まり、炊飯が開始されます。(炊飯時間はP25参照)

炊飯中およびむらし中に「カチカチ」と音がしますが、マイコン制御の音で異常ではありません。

- 炊込みごはんや具入りのおこわやおかゆを炊く場合は、具を入れすぎないでください。また、具と米は混ぜ合わせないでください。うまく炊けない場合があります。(1カップに対して具は約70g以下)
- おこわを炊く場合は、洗米した後、約30分程度浸水させてください。浸水時間が短いと炊きあがりがかたく、また長いとやわらかくなります。

ごはんが炊きあがったら

1 「むらし」になると

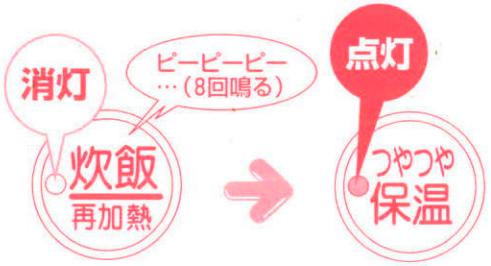


表示部にむらし上がるまでの残り時間を1分きざみで表示します。

※メニューによってむらし時間が異なります。

メニュー	むらし時間
白米・炊込み・おこわ	14分
早炊き	10分
おかゆ	7分

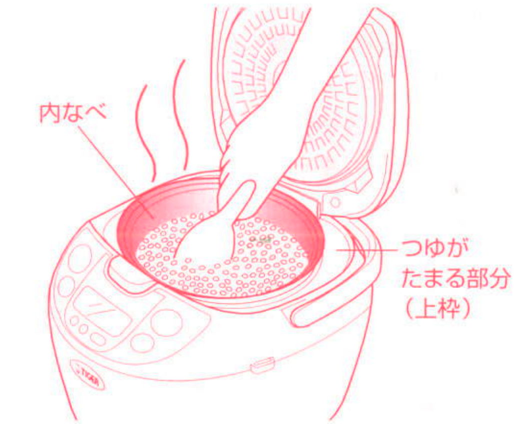
2 炊きあがると



自動的に保温します。

※「おかゆ」は、そのままにしておきますと、のり状になりますので、お早めにお召しあがりください。(保温ランプが点滅。)

3 ごはんをほぐす



炊きあがったら、必ずすぐにごはん全体をほぐしてください。

炊飯直後や保温中にふたを開けて、つゆが上枠に流れ落ちた場合は、ふき取ってください。

炊飯ジャーを使い終わったら

1 取消 キーを押す

2 差し込みプラグを抜いて、電源コードを収納する

タイマー炊飯のしかた

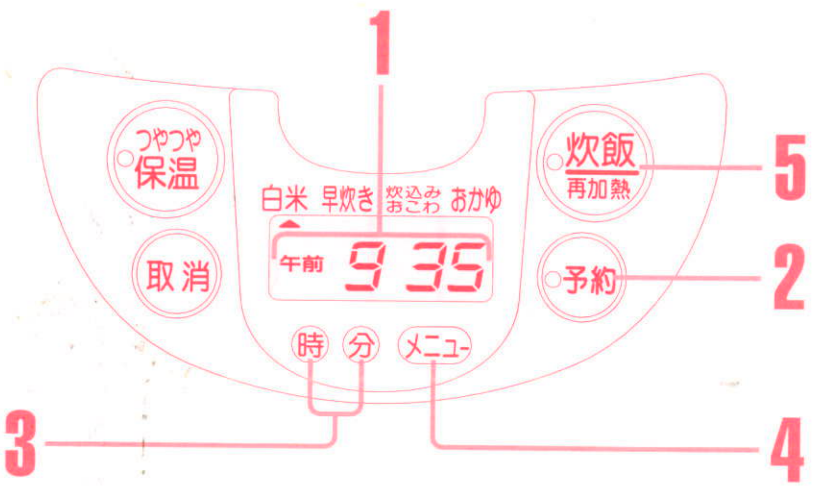
●炊きあがりの時刻が予約できます。
●一度設定された予約時刻は、そのまま記憶されます。

お願い
下記の場合は、タイマーセットが解除されますのでご注意ください。
●予約キーを押してから、約30秒間何もしなかった場合。
●予約キーを押してから、時・分キーまたはメニューキーを押した後、約30秒間何もしなかった場合。

お願い
下記の場合は、
タイマー炊飯ができません。
●下表の時間未満の場合。

メニュー	タイマーセットができない時間
白米	1時間未満
早炊き	50分未満
おかゆ	1時間10分未満

●「炊込み」「おこわ」の場合。
●表示部の時計が「0:00」で点滅している場合。



1 現在時刻を確認する

※現在時刻の合わせかたはP17参照。

2 保温ランプの消灯を確認して、予約キーを押す

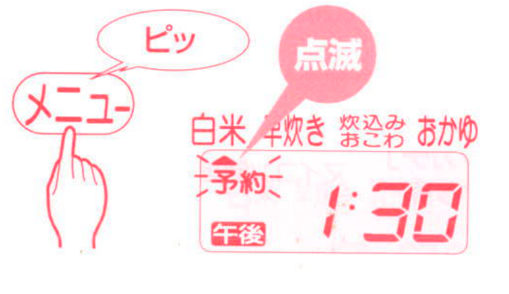
表示部に「予約」と▲が点滅し、現在時刻が予約時刻（前回設定した時刻）に変わります。
※初回の予約時刻は、「午前6:00」が表示されます。

3 時 分 キーを押して、「炊きあがりの時刻」に合わせる

●「時」は 時 キー、「分」は 分 キーで合わせます。
●押し続けると早送りになります。
●時刻は、10分単位で変更できます。
※前回設定した予約時刻が表示されますので、同じ時刻でタイマー予約する場合は、時刻合わせの必要はありません。

お願い
●「午前」と「午後」をよく確かめてセットしてください。
●腐敗の原因になるため、タイマー予約は12時間以内にしてください。

4 メニューキーを押して、メニューを選択する



メニュー キーを押すと、表示部の▲が順に移動し、選択するメニューの位置で止めると▲が点滅します。
※あらかじめメニューが選択されている場合は、メニュー選択の必要はありません。

音
タイマー炊飯ができない状態にセットされているときに、予約キーまたは炊飯/再加熱キーを押すと、「ピピピピピピ………」と音でお知らせします。

5 炊飯/再加熱キーを押す

表示部の「予約」と▲の点滅が止まり、予約ランプが点灯し、炊きあがり時刻を表示し続けます。
タイマー炊飯の設定完了です。
※タイマーセットを間違えたときは、取消キーを押して、前ページの2からセットし直してください。

4 つやつや保温について

保温のしかた

炊飯が終了すると自動的に保温に切り替わります。
※ただし、「おかゆ」は、そのままにしておきますと、のり状になりますので、お早めにお召しあがりください。

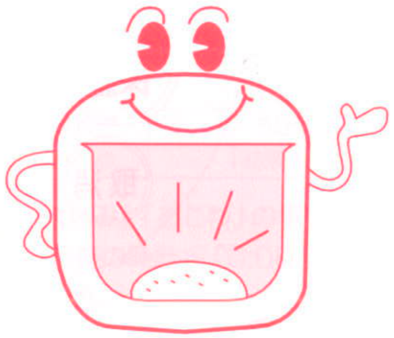
●保温を中止するときは、取消キーを押します。
●再度保温するときは、つやつや保温キーを押します。

中止するとき

再度保温するとき

少量のごはんを保温するとき

ごはんを内なべの中央に寄せて保温してください。
また、できるだけ早くお召し上がりください。



保温中の作動について

●保温中は、保温ランプが点灯します。
●朝食・昼食・夕食の時間帯は、食べごろの温度（約72℃）で保温し、それ以外の時間帯は、低めの温度（約65℃）で保温します。

午前6:00 ～ 午前9:00	約72℃
午前11:00 ～ 午後1:00	約72℃
午後6:00 ～ 午後9:00	約72℃
午前9:00 ～ 午前11:00	約65℃
午後1:00 ～ 午後6:00	約65℃
午後9:00 ～ 翌朝 午前6:00	約65℃

※保温温度と時間帯は、あらかじめ設定されていますので、変えることはできません。
※保温中、内なべを持ち上げると保温が取り消されますので、ご注意ください。

音 保温中にする下記の作動音は、異常ではありません。

「カチカチ」という音　マイコン制御の音

「ピチピチ」という音　熱により、金属が収縮してこすれ合う音

お願い

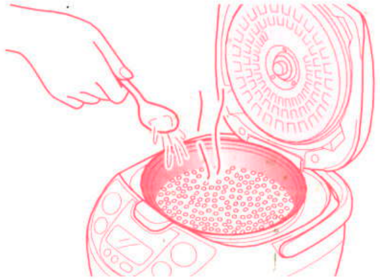
●におい・パサつき・変色・腐敗や内なべの腐食などの原因になるため、右記のような保温はしないでください。
●乾燥・変色・におい・べたつきの原因になるため、内なべの縁・パッキン類にごはんつぶなどがついたときは、必ず取り除いてください。

- 冷やごはんの保温
- 冷やごはんのつぎ足し
- しゃもじを入れたままの保温
- コンセントを抜いての保温
- 12時間以上の保温
- 最小炊飯量以下の保温
- 白米以外の保温

5 再加熱のしかた

1 保温中のごはんをほぐす

2 大さじ1/2～1杯の打ち水を均一に行う



打ち水をすると、パサつきを抑え、ふっくらと仕上がります。

3 保温ランプの点灯を確認する

保温ランプが点灯していないと、再加熱ができません。

4 炊飯/再加熱キーを押す

5 加熱したごはん全体をよくほぐし、均一にする

お願い

●ごはんが内なべの半分以上あるときは、量が多すぎて、充分にあたためられません。
●下記のような状況で再加熱すると、ごはんがパサつきます。
・炊きあがり直後など、ごはんがすでに熱いとき。
・ごはんが1合以下のとき。
・3回以上くり返して再加熱したとき。

音

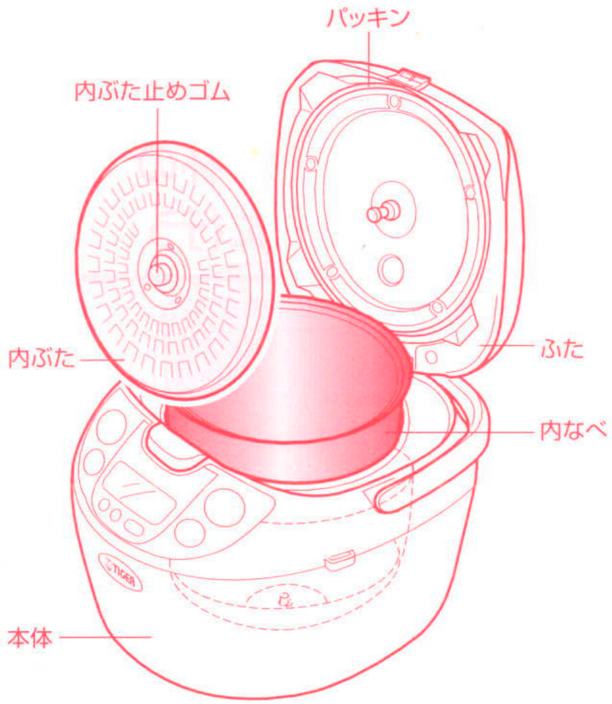
●ごはんが冷たい（約55℃以下）ときは、再加熱ができません。
「ピピピピピピ………」と音でお知らせします。
●再加熱中の「カチカチ」という音は、マイコン制御の音で異常ではありません。

6 お手入れのしかた

⚠注意	差し込みプラグを抜き、本体が冷えてからお手入れする。

お願い

- ●パッキン類は、はずさないでください。
- ●腐食やにおいを防ぐため、内なべやふたはいつも清潔にしてください。
- ●台所用合成洗剤（食器用・調理器具用）を、必ずご使用ください。
- ●シンナー・クレンザー・化学ぞうきん・ナイロンたわし・金属製のたわしなどは、使用しないでください。
- ●フッ素加工面が傷ついたり、はがれたりする原因になるため、内なべに食器類などを入れて、一緒に洗わないでください。
- ●変形するおそれがあるため、しゃもじを熱湯に浸さないでください。



内なべのお手入れ

やわらかいスポンジで洗った後、充分に水分をふき取ります。

しゃもじのお手入れ

水またはぬるま湯で、やわらかいスポンジで洗った後、充分に水分をふき取ります。

ふたのお手入れ

かたくしぼった布で、ふたの外側や内側の汚れをふき取ります。

お願い ふたの内側のパッキンは、引っぱらないでください。

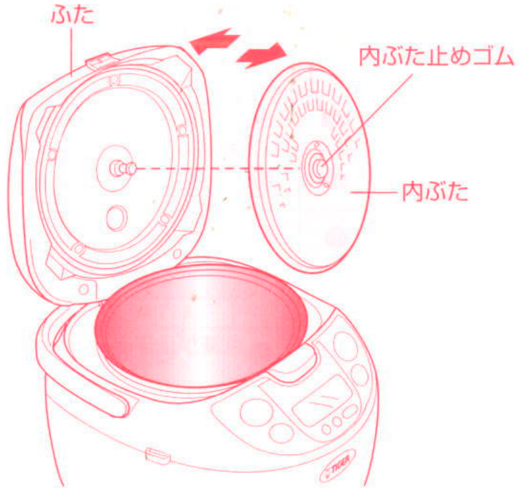
内ぶたのお手入れ

①内ぶたを手前に引いて、本体からはずします。

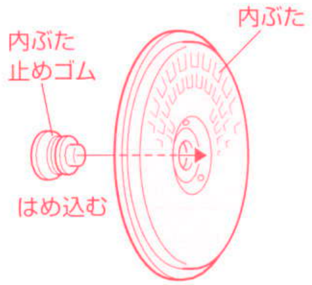
お願い 内ぶた止めゴムは、引っぱらないでください。

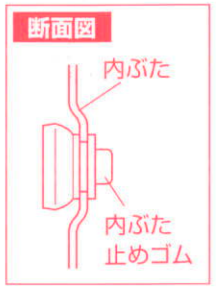
②やわらかいスポンジで洗った後、充分に水分をふき取ります。

③内ぶたを、文字の読めるほうを手前にして押しつけます。



※内ぶた止めゴムがはずれたときは、内ぶた止めゴムの方向に注意して、内ぶたにきっちりはめ込んでください。
そうしない場合、蒸気もれなどの故障の原因になります。

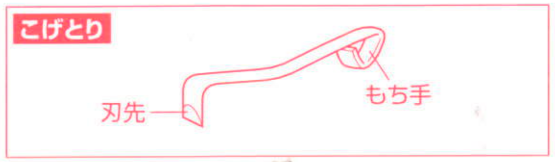




本体のお手入れ

①かたくしぼった布で、本体の外側や内側の汚れをふき取ります。

②センターセンサー・熱板は、こげついたごはんつぶ、米つぶなどがあれば取り除いてください。
※取れにくい場合は付属のこげとりで取り除き、かたくしぼった布でふき取ります。



お願い 本体内部へは、絶対に水が入らないようにしてください。

においの取り除きかた

（炊飯ジャーに、においがついた場合）

①内なべに熱湯を7～8分目入れて、2～3時間保温します。

②内なべを、台所用合成洗剤で洗った後、充分に水洗いしてください。

③風通しの良い場所で本体、各部を乾燥させます。

7 現在時刻の合わせかた

●炊飯中・保温中・タイマー炊飯中・再加熱中は、時刻合わせできません。

例　「午前9:30」を「午前9:35」に変更する場合

1 差し込みプラグをコンセントに差し込む

2 [時]または[分]キーを押して、時刻セットモードにする

表示部の▲・「午前」または「午後」・時刻が点滅します。

※[時]または[分]キーを押した後、約5秒間何もしないと、表示部の点滅が止まって時刻合わせできません。

3 [時]と[分]キーを押して、時刻を合わせる

●「時」は[時]キー、「分」は[分]キーを押して合わせます。

●押し続けると早送りになります。

●時刻を合わせ終わってから、約5秒後に表示部の点滅が止まり、時刻合わせ完了です。

8 うまく炊けない?と思ったら

炊きあがったごはん、炊飯中、保温中のごはんがおかしいときは、次の点をお調べください。

こんなとき ＼ お調べいただくこと（参照ページ）		お米の量や具の量、水加減を間違えた	メニュー選択を間違えた	内なべの裏・熱板・センターセンサーに、こげついたごはんつぶ、米つぶや水滴などがついている	内なべが変形している	長時間の停電があった	よくほぐさなかった	パッキン類や内なべの縁などにこげついたごはんつぶ、米つぶなどがついている	充分洗米しなかった	お湯(35℃以上)で洗米や水加減をした	洗米後、長時間浸水させた	ふたが確実に閉まっていない	再加熱を3回以上行った
参照ページ		7·9·24	9·11·12	5·15·16		24	10	15	7	7		8	14
炊きあがったごはんが	かたすぎる	●	●	●	●	●	●			●		●	
	やわらかすぎる	●	●	●	●	●	●			●		●	
	生煮えになる	●	●	●	●					●			
	しんがある	●	●	●	●					●			
	おこげができる	●	●	●	●				●	●	●		●
	ぬか臭い								●				
炊飯中に	蒸気がもれる	●		●	●			●				●	
	吹きこぼれる	●	●	●				●	●				
	炊飯時間が長い	●	●	●	●	●		●					

こんなとき ＼ お調べいただくこと（参照ページ）		お米の量や具の量、水加減を間違えた	内なべの裏・熱板・センターセンサーに、こげついたごはんつぶ、米つぶなどがついている	長時間の停電があった	よくほぐさなかった	パッキン類や内なべの縁などに、こげついたごはんつぶ、米つぶなどがついている	充分洗米しなかった	再加熱を3回以上行った	12時間以上のタイマーセットをした	12時間以上の保温を続けている	白米以外を保温した	最小炊飯量以下で保温または1合以下で再加熱した	冷やごはんのつぎ足しをした	しゃもじを入れたままで保温した	お手入れが不充分	炊きあがり直後の熱いごはんで再加熱した
参照ページ		7·9·24	15·16	24	10	15	7	14	11	13	13	13·14·24	13	13	15·16	14
保温中のごはんが	におう		●	●			●		●	●	●	●	●	●	●	
	変色する		●		●	●		●		●	●	●	●	●		
	パサつく	●	●		●	●		●		●	●	●	●	●		
再加熱したごはんがパサつく		●	●			●		●				●				●

9 故障かな?と思ったら

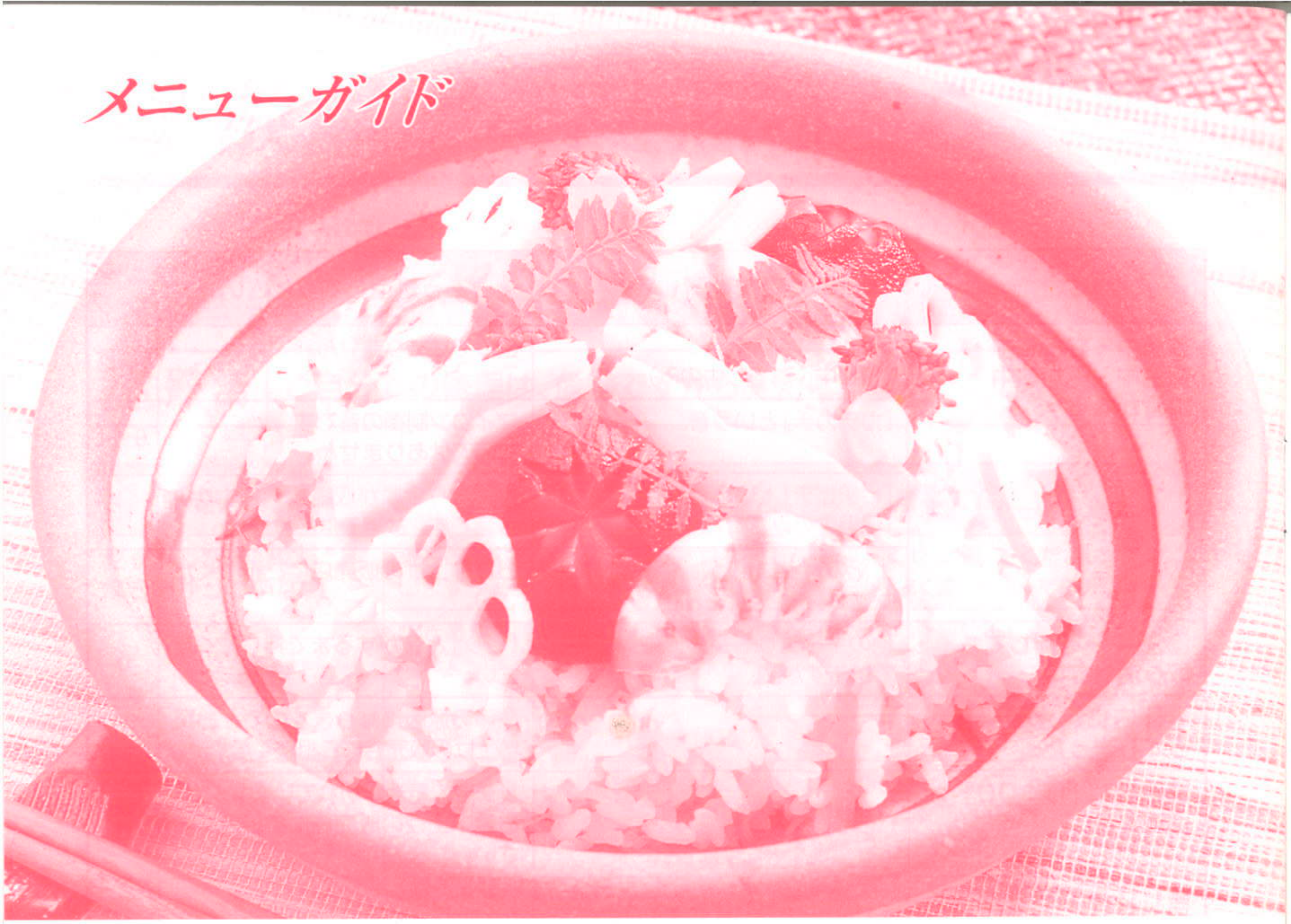
修理を依頼する前に、次の点をお調べください。
下記の点検・処置をしても改善されないときは、お買い上げの販売店にご相談ください。

⚠ 警告	ご自分での修理は、危険ですから絶対にしないでください。

こんなときは	ここを確認して	こう処理してください	参照ページ
セットした時刻に炊きあがっていない	現在の時刻が正しくセットされていますか。	時刻を正しくセットしてください。(午前・午後をよく確かめてください。)	17
	炊きあがりの時刻が正しくセットされていますか。	炊きあがりの時刻を正しくセットしてください。(午前・午後をよく確かめてください。)	11
	「炊飯時間が長い」の項目を確認して、処理してください。		18
タイマーセットできない	表示時間が「0：00」で点滅していませんか。	リチウム電池が切れています。お買い上げの販売店にご相談ください。	5
	「炊込み」「おこわ」のメニューを選択していませんか。	「炊込み」「おこわ」はタイマー炊飯できません。	11
	タイマーセットができない時間を選択していませんか。	タイマーセットの可能な時間でタイマー炊飯してください。	11
	[予約]キーを押してから、何もしないで約30秒過ぎていませんか。	約30秒間何もしないとタイマーセットが解除されます。再度、タイマーセットをしてください。	11・12
	[予約]キーを押してから、[時]・[分]キーまたは[メニュー]キーを押した後、何もしないで約30秒過ぎていませんか。		
表示部がくもる	パッキン類や内なべの縁に、こげついたごはんつぶ、米つぶなどがついていませんか。	きれいに取り除いてください。	15・16
	内なべの外側がぬれていませんか。	乾いたフキンでふき取ります。	8
再加熱できない	[炊飯/再加熱]キーを押したら、「ピピピピピピ…」と警告音がする。	ごはんが冷めています。約55℃以下のごはんは再加熱できません。	14
	保温ランプが消えていませんか。	[つやつや保温]キーを押してから、[炊飯/再加熱]キーを押してください。	14

こんなときは	ここを確認して	こう処理してください	参照ページ
炊飯中・むらし中・保温中・再加熱中に音がする	水のはじける音。(炊飯中・むらし中のみ)	故障ではありません。	9~12
	「カチカチ」という音。	マイコン制御の音です。故障ではありません。	9~14
	「ピチピチ」という音。(保温中のみ)	熱により金属が収縮してこすれ合う音です。故障ではありません。	13
	上記の音とはまったく異なった音がする。	お買い上げの販売店にご相談ください。	
[取消]キーを押しても、取り消せない	他のキーよりも長めに確実に押していますか。	「ピッ」と音がするまで押してください。	6
本体内に、水や米が入ってしまった		故障の原因になりますので、お買い上げの販売店にご相談ください。	
表示部に「0：00」が点滅する		リチウム電池が切れています。お買い上げの販売店にご相談ください。	5
差し込みプラグを抜くと、現在時刻や予約時刻、保温経過時間の記憶が消える	プラグを差し込んだときに、表示部に「0：00」が点滅していませんか。	リチウム電池が切れています。お買い上げの販売店にご相談ください。	5
キーを押しても反応しない	差し込みプラグがコンセントに差し込まれていますか。	差し込みプラグを、コンセントに確実に差し込んでください。	2・8
	保温ランプが点灯していませんか。	[取消]キーを押し、保温を取り消してから操作してください。	8
電源コードが巻き込まれない	電源コードを色テープ以上に引き出していませんか。	お買い上げの販売店にご相談ください。	6
	電源コードが絡まったり、ねじれたり、ゴミが詰まったりしていませんか。	ゴミを取り除いてください。絡まりやねじれを直してください。	6
樹脂などのにおいがする	使いはじめたばかりではありませんか。	ご使用とともに少なくなります。	
プラスチック部分に線状や波状の箇所がある		これは樹脂成形時に発生する線状や波状の跡です。使用上の品質に支障はありません。	

メニューガイド



五目ちらしずし

ふっくら炊きあがったごはんに季節の彩りを。

白米コース

具は下煮した後、煮汁の中で冷まします。

具は充分に汁気を切り、切るように混ぜ合わせます。

●材料（2～3人分）

〈すしめし〉米･･･2カップ、
昆布･･･3cm角のもの1枚、酒･･･大さじ2
〈合わせ酢〉酢･･大さじ3、
砂糖･･大さじ3、塩･･･小さじ1 1/3
〈具（混ぜ込み用）〉ごぼう･･･1/3本、
人参･･･20g、ちりめんじゃこ･･･15g、
具の煮汁（だし汁･･･2/3カップ、醤油･･･小さじ2、
砂糖･･･大さじ1）、焼き穴子･･･1尾
〈具（飾り用）〉車エビ･･･小4～6尾、
干し椎茸･･･小2～3枚、
干し椎茸の煮汁（椎茸のもどし汁･･･2/3カップ、
だし汁･･･1/3カップ、醤油･･･小さじ2、
砂糖･･･大さじ1）、
れんこん･･･細いもの30g、
れんこんの甘酢（酢･･･大さじ2 1/3、
砂糖･･･大さじ1、塩･･･小さじ1）、
錦糸卵（卵･･･2個、砂糖･･･小さじ1/3、
塩･･･少々）、
その他菜の花･茹でたけのこ･生姜の甘酢漬けなど、
木の芽･････8枚

●つくり方

❶米を内なべで洗米し、酒を加え、「白米」の目盛2まで水を加えてよくかき混ぜ、昆布をのせて「**白米コース**」で炊きあげます。
❷ボールで酢、砂糖、塩を混ぜ、合わせ酢を作ります。
❸炊きたてのごはんを半切りに移して❷の合わせ酢をかけ、しゃもじで切るようにして混ぜ合わせながら、うちわなどで風を当て冷まします。
❹ごぼうは笹がき、人参は4cmの細切りにし、煮汁で煮た後ちりめんじゃこを加えてひと煮立ちさせ、冷まして水気を切っておきます。
❺焼き穴子は半分に切った後、5mm程に刻み、干し椎茸は戻して煮汁で煮ます。
❻海老は背わたを取り、塩茹でにして殻をむきます。
❼調味した卵を薄焼きにし、細切りにして錦糸卵を作ります。その他たけのこは薄味に煮るなど、飾り用の具を下ごしらえしておきます。
❽れんこんは皮をむいて熱湯で茹で、甘酢に漬けておきます。
❾すしめしに❹❺を混ぜ、器に盛りつけてから❻❼❽の具と木の芽、生姜の甘酢漬けを飾ります。

ご注意

- 昆布は、かたくしぼったぬれフキンでふいておきます。
- 半切りは、酢水でかるくぬらしておきます。
- 内なべで、ごはんに酢を合わせないでください。

七草粥

新春の訪れを感じさせる日本の風習食。

おかゆコース

●材料（2人分）

米･････0.5カップ
塩･････少々
七草［せり、なずな、ごぎょう、はこべら、
ほとけのざ、すずな（かぶの若葉）、
すずしろ（大根の若葉）］･････各適量

●つくり方

❶七草はそのうち手に入りやすい2～3種類を選んで50gぐらい用意し、さっと茹でて水にさらし、かたくしぼって細かく刻みます。
❷米は内なべで洗米し、全がゆの目盛0.5まで水を加え、「**おかゆコース**」で炊きあげます。
❸炊きあがったら七草と塩を加え、ひと混ぜします。

ご注意

- 塩は必ず炊きあがってから加えてください。最初から加えて炊くと、うまく炊けない場合があります。
- おかゆは炊きあがり後、保温になりません。時間がたつと粘りが出て味が変わりますので、早めにお召しあがりください。
- 具を加えてからの水位が、おかゆの一番上の目盛より上にならないようにしてください。

かやくごはん

具とごはんの絶妙のバランス。

炊込みコース

●材料（2～3人分）

米･････2カップ、昆布･････3cm角1枚
味付け調味料（醤油･･･大さじ2、
酒･･･小さじ2、
塩･･･小さじ1/3、
みりん･･･大さじ1）
鶏もも肉･････50g、油揚げ･････1/3枚
人参･････30g、ごぼう･････1/3本
コンニャク･････1/5丁、干し椎茸･････2枚
さやえんどう･････4～6枚
酒･醤油･塩･酢･････各適量、
揉み海苔･････少々

●つくり方

❶鶏肉は1cm角に切り、酒、醤油各少々をまぶしておきます。
❷油揚げは油抜きをして縦半分に切り、細切りにしておきます。
❸人参は皮をむき、3cmの長さの太めの細切りにします。
❹ごぼうは包丁の背で皮をこそげ取り、ささがきにして酢水にさらします。
❺コンニャクは水から4～5分茹で、水で洗って人参と同様に切ります。
❻干し椎茸は水に浸けてやわらかく戻し、石づきを取り除いてから細切りにします。
❼さやえんどうは筋を引き、塩茹でにした後、冷水に取り、色止めして細切りにします。
❽米を内なべで洗米してから、味付け調味料を加えて「白米」の目盛2まで水を加え、よく混ぜ合わせてから、さやえんどう以外の具と昆布をのせ、「**炊込みコース**」で炊きあげます。
❾❽が炊きあがったら、昆布を取り出し、さやえんどうを加えて全体をよくかき混ぜ、器に盛りつけてから揉み海苔を散らします。

お願い

●メニューガイドで使用している計量カップは、0.18L（付属の計量カップ）です。

●大さじは、15mlです。

●小さじは、5mlです。

赤飯

面倒なおこわも、「炊きたて」®で簡単に。

●材料（2～3人分）

もち米 ……… 2カップ
あずき ……… 60g
胡麻塩 ……… 少々

●つくり方

❶ あずきを洗って鍋に入れ、その5倍の水を入れ、火にかけます。煮立てばお湯を捨て、新たにあずきの5倍量ぐらいの水を入れ、強火にかけてかために茹でます。

❷ あずきと茹で汁に分け、茹で汁はボウルに取り、お玉ですくい落としながら、空気にふれさせて、手早く冷まします。

❸もち米は内なべで洗米し、あずきの茹で汁を加え、おこわの目盛2まで水を加えてよく混ぜ合わせ、約30分浸けておきます。

❹❸に❷のあずきをのせ、**「おこわコース」**で炊きあげます。

❺炊きあがったら全体をふんわりと混ぜて器に盛り、胡麻塩を添えます。

おこわコース

停電があったとき

（万一停電があっても再び通電されると機能は正常に働きます。）

こんなとき停電になったら	再び通電されると
タイマーセット中	そのままタイマーが作動します。 （停電している時間が長く、セット時刻を過ぎている場合は、すぐ炊き始めます。）
炊飯（再加熱）中	炊飯（再加熱）を続けます。
保温中	保温を続けます。

仕様

サイズ		0.54L（3合）タイプ
電　源		100V　50-60Hz
消費電力	炊飯時	350W
	保温時	18W
炊飯容量L	白　米	0.09～0.54（0.5～3合）
	炊込み/おこわ	0.09～0.36（0.5～2合）
	全　が　ゆ	0.045～0.135（0.25～0.75合）
	五　分　が　ゆ	0.045～0.09（0.25～0.5合）
外形寸法（約cm）	幅	22.2
	奥　行	27.0
	高　さ	21.1
本体質量（約kg）		2.4
コードの長さ（約m）		1.2

●保温時の消費電力は、電圧100V・室温20℃・満量保温の場合の平均電力（約）です。

※時計は、室温・使いかたによって1カ月に約30秒から120秒の差が生じる場合があります。

※「取消し」の状態での消費電力は約2Wです。

●1カップ=約1合です。

炊飯時間の目安

白米	早炊き	炊込み	おこわ	おかゆ
39〜55分	30〜49分	31〜49分	27〜42分	58〜68分

※上記の時間は、すぐに炊いた場合のむらしあがりまでの時間です。(電圧100V、室温20℃、水温20℃、水加減は標準の水位)

※炊飯時間は、炊飯量、お米の種類、具の種類や量、室温、水温、水加減、電圧、タイマーを使用したときなどにより多少異なります。

消耗品について

パッキン類は消耗品です。使いかたによって差がありますが、ご使用にともなって傷んできます。汚れや破損がひどくなったときは、お買い上げの販売店にお問合せのうえ、お買い求めください。

保証とサービスについて

※ 修理を依頼される前にまず「うまく炊けない?と思ったら」(P18)・「故障かな?と思ったら」(P19・20)をご覧になり、お調べください。それでも不具合の場合は、下記に基づき、お買い上げの販売店にご相談ください。

1 保証書の内容のご確認と保管のお願い

保証書は、販売店にて所定事項を記入してお渡しいたしますので、「販売店印およびお買い上げ日」をご確認の上、内容をよくお読みになり、大切に保管してください。

2 保証期間はお買い上げの日から一年間です。(消耗部品は除きます。)

保証書の記載内容に基づき、お買い上げの販売店が修理いたします。くわしくは保証書をご覧ください。

3 修理を依頼されるとき

保証期間内 …… おそれいりますが、製品に保証書を添えて、お買い上げの販売店にご持参ください。

保証期間を過ぎているとき …… まず、お買い上げの販売店にご相談ください。修理によって機能が維持できる場合は、ご要望により有料修理いたします。ご相談の際、次のことをお知らせください。
①製品名　②品番　③製品の状況(できるだけくわしく)

4 炊飯ジャーの補修用性能部品の最低保有期間は、製造打ち切り後6年です。この期間は通商産業省の指導によるものです。補修用性能部品とは、その製品の機能を維持するために必要な部品です。

5 その他製品に関するお問合せ、ご質問がございましたら、お買い上げの販売店、または「連絡先」に記載のタイガーのもよりの支店、営業所(右記)へご連絡ください。

●本書に記載の意匠、仕様および部品は性能向上のために、一部予告なく変更することがあります。